

本社ガスビルサービスセンター・支社所在地および電話番号

本社ガスビルサービスセンター	〒541 大阪市東区平野5丁目1	☎大阪 06 (202) 2221
南支社	〒557 大阪市西成区玉出2丁目9番41号	☎大阪 06 (852) 0001
北支社	〒532 大阪市淀川区十三番3丁目6番35号	☎大阪 06 (301) 1251
堺支社	〒590 堺市住吉南町2丁目2番19号	☎堺 0722(38) 1131
北摂支社	〒569 高槻市藤の里3番6号	☎高槻 0728(71) 0351
阪神支社	〒662 西宮市和上町4番11号	☎西宮 0798(26) 3101
東部支社	〒578 東大阪市鶴岡2丁目3番17号	☎河内 0728(62) 1131
京阪支社	〒573 枚方市西田宮町16番17号	☎枚方 0720(41) 1251
神戸支社	〒650 神戸市中央区相生町5丁目13番10号	☎神戸 078(576) 5231
京都支社	〒604 京都市中京区烏丸通花屋町3番8号	☎京都 075(231) 8151
奈良支社	〒631 奈良市学園北2丁目4番1号	☎奈良 0742(44) 1111
和歌山支社	〒640 和歌山市本町1丁目1	☎和歌山 0734(31) 2481
姫路支社	〒670 姫路市神屋町4丁目8	☎姫路 0792(85) 2221
東播支社	〒675 西宮市加古川法興寺29-1	☎加古川 0794(21) 1801
豊岡支社	〒668 豊岡市三坂町6丁目57番地	☎豊岡 07962(3) 2221
湖南支社	〒525 墨江町湯分町字中込680の1	☎墨江 0775(62) 5311
彦根支社	〒522 彦根市大東町9番41号	☎彦根 0749(22) 3131
(長浜営業所)	〒526 長浜市南長浜町3番4号	☎長浜 07496(22) 7171

その他当社サービスステーション、およびサービスショップ

大阪ガス株式会社



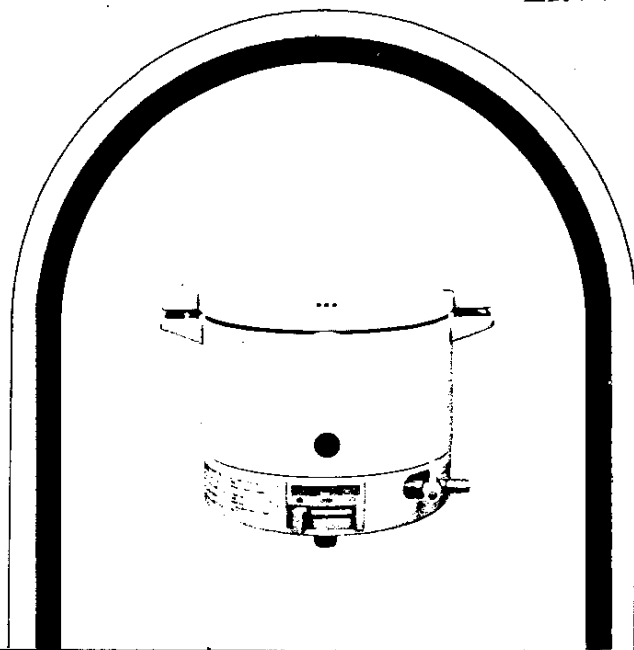
大阪ガス

# ガス炊飯器 取扱説明書

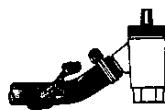
11-055型

保証書付

型式 PR-60-F



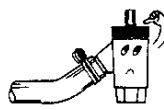
## ガス器具をお使いになる時のご注意



ガスゴム管も  
ときどき点検  
よいゴム管を  
ガッチリと



使用中は  
熱くなります  
手をふれないで  
ください！



ガス器具を  
お使いになった  
あとは必ず  
もとコックも  
開める習慣を



ガス器具は  
ガスの種類にあった  
正しいものを

●ご使用前に必ずこの説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。  
なお、ご不明な点があればお買い求めの販売店にお問い合わせください。

## ごあいさつ

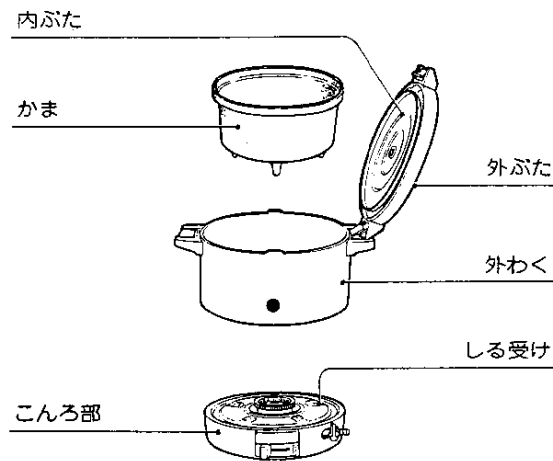
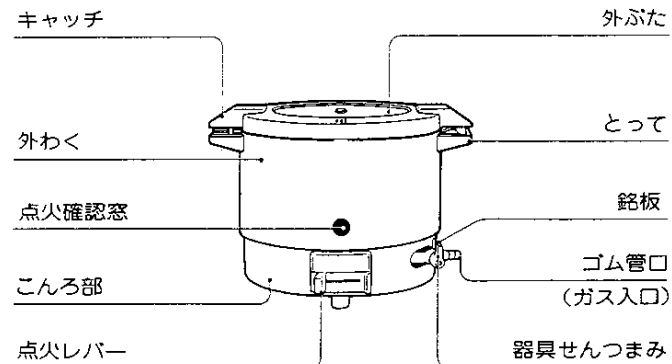
このたびは、大阪ガスのガス炊飯器をお求め  
いただきありがとうございました。

別添の保証書とともに、この「取扱説明書」を  
大切に保存してください。

## も く じ

●各部の名称	2
●特に注意していただきたいこと	3
●器具の設置	8
●使用手順	10
●使用時のご注意	15
●日常の点検・手入れ	15
●故障・異常の見分け方と処置方法	18
●長期間使用しない場合	19
●アフターサービスのお申し込み	20
●寸法図と仕様一覧表	21

## 各部の名称



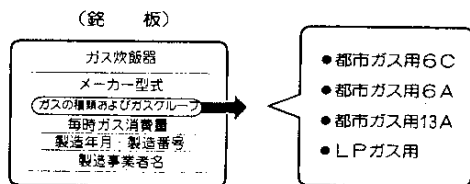
## 特に注意していただきたいこと

安全に正しくお使いいただくために、この項は必ずお読みください。

### 使用ガスについてのご注意

- ガスの種類を確かめてください。

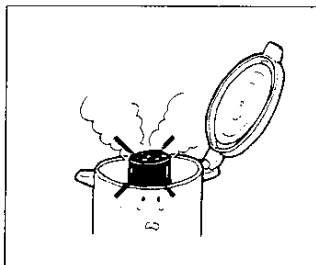
ガス器具本体の右側面にはってある銘板(ラベル)に表示のガスの種類と、お宅のガスが一致しているかをまず確かめてください。



- ガスの種類には、都市ガスとLPガスとがあり、都市ガスには、ガスグループの区分があります。
- 転宅されたときにも、供給ガスの種類と器具銘板のガスの種類の一致を必ず確かめてください。

### 用途についてのご注意

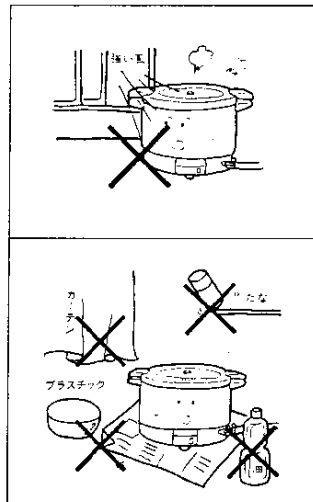
- この器具は炊飯専用型です。炊飯以外の用途(炭・燐炭おこしなど)には使用しないでください。過熱・異常燃焼などによる焼損・火災などの危険があります。
- この器具のかまは専用のかまです。他の用途に使用しないでください。かまがいたんだりします。



## 特に注意していただきたいこと ②

### 使用場所についてのご注意

- 強い風の吹き込むところでは使用しないでください。風で吹き消えることがあります。
- 設置場所は換気の良い場所をお選びいただき、ご使用中は換気に注意してください。
- 他の熱源の近くでは使用しないでください。
- たなの下など落下物の危険のあるところでは使用しないでください。
- カーテンや燃えやすいもののそばでは使用しないでください。



### ガス漏れ予防

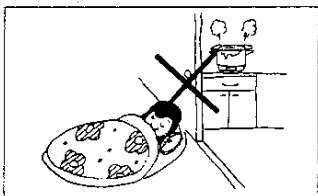
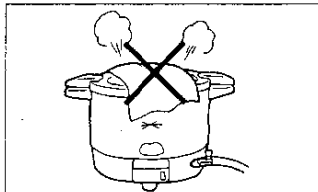
- ゴム管はガス用ゴム管を使用し、ビニール管は絶対に使用しないでください。ビニール管は弾力性がなく、熱にも強くありません。
- ゴム管は良質のものを用い、時々とりかえてください。(おとりかえの目安は約3年です。)
 

ゴム管が古くなりますと、元せんや器具せんから抜けやすくなったり、ヒビ割れしてガスもれの原因になり危険です。
- 使用時の点火・消火のほか、使用中には時どき正常に燃焼していることを確かめてください。
- 使用後は必ず器具せんを閉じ消火したことを確かめてください。
- お出かけやお寝みの際には、ガス元せんも必ず閉じてください。

## 特に注意していただきたいこと ③

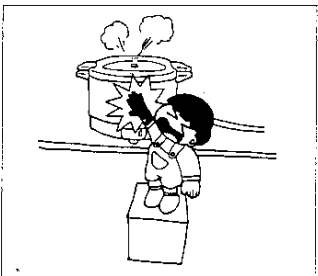
### 火災予防

- 器具の上や周囲には燃えやすいものを置かないでください。
- 炊飯中はタオル、ふきんなどものをのせないでください。不完全燃焼し、火が消えることがあり危険です。
- 火のついたまま持ち運ばないでください。
- 火をつけたままの就寝・外出は絶対にしないでください。
- ガソリン、ベンジン、各種スプレーなど引火のおそれのあるものを近くで使用しないでください。



### やけどのご注意

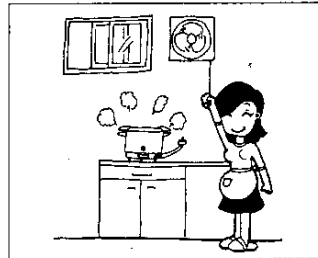
- 使用中や使用後しばらくの間は、外わくや、外ぶたが高温になっていますので、手をふれないでください。  
とくに小さなお子さまにはご注意ください。



## 特に注意していただきたいこと ④

### 換気のご注意

- 使用中は時どき窓を開けるか、換気扇を回して、お部屋の空気を入れ替えてください。  
ガスが正しく燃えるためには、ガスの6～10倍もの空気が必要です。しめきった部屋で長時間使用すると空気中の酸素が減少し、不完全燃焼による一酸化炭素中毒の危険があります。



### ガス事故防止

- ガスもれに気づいたときは、すぐ使用をやめてガス元せんをとじ、窓や戸を全部あけて、大阪ガス支社または大阪ガスサービスステーションに連絡してください。



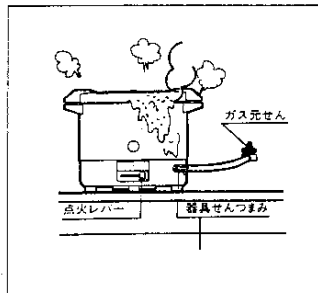
#### 《ご注意》

万一ガスが漏れたときは、絶対に火をつけたり、換気扇その他電気器具にふれたり(スイッチの「入」・「切」や電源プラグの抜き差し等)しないでください。火や火花で引火し、爆発事故をおこすことがあります。

## 異常時の処置

- ご使用中にふだんと違った状態になったときや、不都合が生じたときはそのままお使いにならず、直ちにご使用を中止（器具せん、ガス元せん閉止）して、十分な点検をお願いします。

〔故障・異常の見分け方と処置方法〕については18ページをお読みください。



## 日常の点検・手入れ

- 器具を安全、快適にお使いいただくために、日常の点検、手入れは必ず行ってください。（詳しくは15ページをお読みください。）
- 万一具合が悪くなった場合は、18ページの「故障・異常の見分け方と処置方法」に従って処置してください。それでも不具合な場合は、大阪ガスサービスショップまたは大阪ガス支社にご連絡ください。
- 故障又は破損したと思われるものは使用しないでください。不完全な修理は危険です。

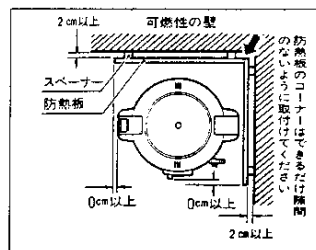
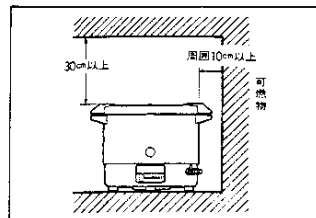
# 器具の設置

## 設置前の準備と確認

- 器具を段ボール箱から取り出し、各部分の包装部品を取り除いてください。
- 器具銘板に表示してあるガスの種類が、お宅の使用ガスと一致しているかどうか確かめください。
- 2ページの「各部の名称」をご参照の上、器具の部品が正しくセットされているか確かめください。

## 設置上のご注意

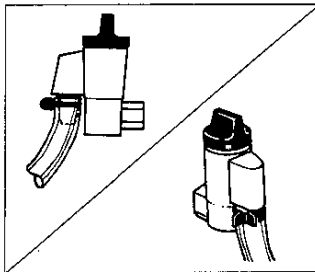
- じょうぶで水平な所に設置してください。  
炊飯器が傾斜していると、ふきこぼれや炊きあがりの悪い箇所ができる原因となります。
- 設置場所は換気の良い場所をお選びいただき、ご使用中は換気に注意してください。
- 周囲に可燃物（木製の壁、たななど）のある場合
  - ・炊飯器の周囲は木製のような可燃性の壁から10cm以上、また上方は30cm以上離してお使いください。  
ステンレス板やタイルなどを可燃性の壁に直接張りつけた場合でも上記の設置距離を必ずお守りください。
- 可燃物の壁（ステンレス板等を張りつけた可燃性の壁も含む）から10cm以上離して設置できない場合
  - ・可燃性の壁から10cm以上離れていない所に設置する場合は図のように不燃性の防熱板で壁面を保護してください。



## ゴム管の接続

- ゴム管は赤線まで差し込んでしっかりとめてください。

9.5mmφのゴム管を使用し、お部屋の元せん、器具せんともゴム管口の赤線まで十分差し込んで、ゴム管止めでしっかり止めてください。ゴム管止めでしっかり止めていないと、知らずにはずれがかってガスもれが生じることがあり危険です。



- ゴム管はガス用ゴム管を用い、折れたりねじれたりしないよう、できるだけ短かくし、また器具の下を通したり、器具に触れないようにしてご使用ください。器具の下を通したり、器具に触れていると、ゴム管が過熱して早く傷んだり、じゅうぶんな点検ができず危険です。

- ゴム管は古くなりますと元せんや器具のゴム管口から抜けやすくなったりヒビ割れを生じます。ゴム管もときどき点検して3年ぐらいを目安に新しいものとお取りかえください。

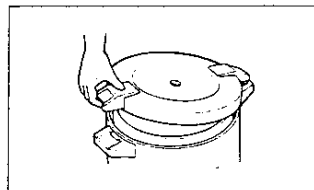
- ゴム管の継ぎたしおよび二又分岐はしないでください。

- ゴム管は直射日光があたらないようにしてください。いたみがはやくなります。

## 使用手順

### はじめてお使いのとき

- 外わく、こんろ部はきれいな布で拭いてください。  
外ふた、内ふた、かまなどは、中性洗剤で洗った後、きれいな布で水気を拭きとってください。
- かまを最初に消毒のため煮沸される場合は、米のとぎ汁をご使用ください。  
かまはアルミ合金を使用していますので水質によっては、化学反応により黒っぽくなる場合がありますが、全く害はありません。
- ふたの開けかたと閉めかた  
・キャッチを指で持ち上げるようにしてふたを起こしてください。内ふたも同時に開きます。  
・キャッチをとってにゆっくり押し込んでください。“カチン”と音がしてふたが固定されます。



### 点火前の準備と確認

#### お米の洗い方

- ①お米の分量を正しくはかります。  
●お米は計量カップなどで正しくはかってください。  
※1合のお米は0.180(約0.15kg)です。
- ②お米を洗います。  
●はじめにお米を入れた容器にたっぷりと水を入れ、手ばやく2～3回かきまわし、すぐに水を捨て、お米のぬかやゴミを洗い流します。その後3～4回水をかえて洗ってください。水とぎが不十分ですと、米ぬかの臭いが残ることがあります。  
●お米を「ゴシゴシ」と洗いすぎますと米粒が割れて小さくなり、うまく炊飯できないことがありますのでご注意ください。
- ③洗ったお米は水につけておきます。  
芯のない、おいしいご飯を炊くため、お米は夏は30分以上、冬は1時間以上水につけておいてください。

## 使用手順②

### 水加減

- かまの内側の水位目盛を標準に、お米の量と同じ目盛のところまで水を入れてください。  
新米・古米また固め・やわらかめなどの好みや、混ぜご飯などによって水を加減してください。特にやわらかくしたいときでも、水増しの量は1目盛以上は増さないでください。
- かまの内側の水位目盛は右側が「ℓ(リットル)」左側が「合」を表わします。

お米の量(合)	水位目盛	お米の量(ℓ)	水位目盛
1 合	1	0.2ℓ	0.2
2 合	2	0.4ℓ	0.4
3 合	3	0.6ℓ	0.6

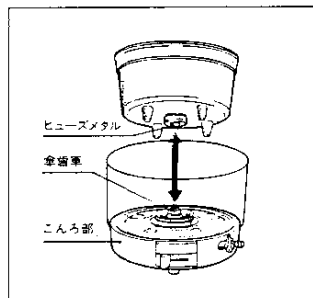
### 《ご注意》

- ・表示の炊飯量以上および以下での炊飯はしないでください。ふきこぼれたり、炊きむらの原因となります。
- ・「計量米びつ」によっては、扱い方によって出てくるお米の量が違います。計量カップなどで時々お確かめください。

### 各部の取付け

#### ●かま部のかけかた

外わくは点火確認窓が正面の点火パネルの上になるようにのせてください。かまを底部のヒューズメタルとこんろ部の中央の傘歯車が、正しくかみ合うようにのせてください。

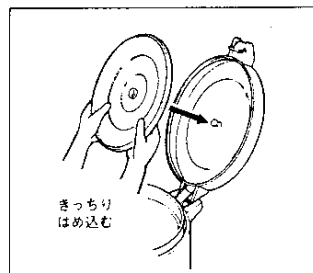


### 《ご注意》

- ・正しくかみ合わない、がたついた、早切れしたり、こげる原因となります。がたついた時はかまと外わくを軽く回してください。

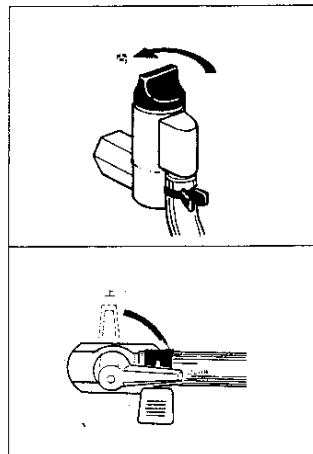
## 使用手順③

- 内ぶたと外ぶたの取付けかたと取りはずしかた
- 内ぶたの取付穴を外ぶたの凸起に合わせながら、強く押し込んでください。内ぶたを外ぶたに取付けられます。
- 取りはずす時は、内ぶたを持って、一方の手で外ぶたをささえ、手前に引くようにして取りはずしてください。



### 点火前の確認

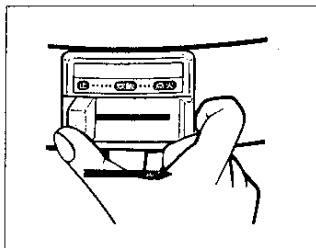
- 点火レバーが「止」の位置にあることを確認した後、ガス元せん・器具せんを全開にしてください。
- ガス元せんを開く際には、誤って器具が接続されていないガス元せんを開いたり、他の器具のガス元せんを操作したりしないよう十分注意してください。



## 使用手順④

### 点火

- ガス元せん、器具せんを全開にし、人差し指を点火パネルの凸起にあて、親指で点火レバーを“カチン”と音がするまでいっぱい右へ押してください。  
バーナーに着火します。
- 万一着火しない時は、点火レバーをいったん「止」の位置まで戻し、あらためて点火操作を行ってください。  
(必ず点火確認窓からすぐ着火を確認してください。)

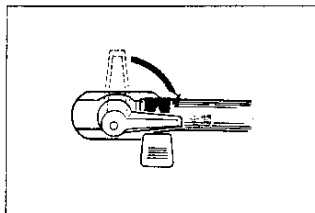


#### 《ご注意》

- 点火操作中、点火確認窓に目を近づけるのは、危険ですから絶対にしないでください。
- しばらく使わなかった時や初めて使う時には、ゴム管中に空気が入っておりますので、空気を追い出すために点火操作を3～4回繰り返してください。  
この場合にはかまをのせないで行ってください。
- ゴム管内に空気が入っている場合、一度バーナーに点火しても消火することがあります。確実に点火していることを確かめるまで、その場をはなれないでください。(約10秒間)

### 火力調節と空気調節

- 火力調節と空気調節は不要な構造になっています。  
通常、器具せんは全開でお使いください。



## 使用手順⑤

### 消火

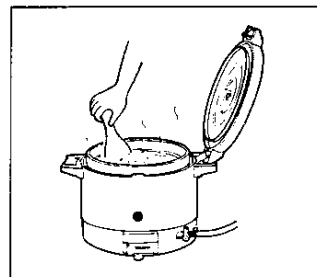
- ご飯が炊きあがると、自動的に点火レバーが左にもどり、バーナーが消火します。  
消火を確認後器具せんとガス元せんを閉じてください。

#### 《ご注意》

- 点火レバーがもどり、バーナーが消火してから2～3分間、点火レバーは絶対に動かさないでください。

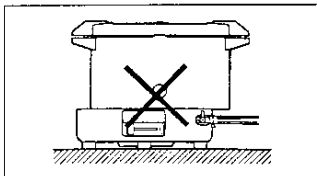
### むらし

- バーナーが消火してから必ずそのまま15分程むらしてください。  
むらした後、ご飯をほぐしながらよくかき混ぜてください。余分な水分が飛び、ご飯がふっくらとしておいしくなります。



## 使用時のご注意

- かま部(外わく・かま・ふたなど)がごろ部に正しくセットされていないと、早切れしたり、バーナーに着火しないことがありますので注意してください。
- ふきこぼれが多い時や早く炊きあがる時は、炎を見ながら器具せんつまみで、炎を少し小さく調節してください。



- ひどいふきこぼれがあった時は、すぐ火を消し、器具が冷えてからバーナーをブラシ等で必ず掃除してから使用してください。
- 炊きあがりのご飯のかま底にうっすらとキツネ色程度の(おこげのような)色がつくことがあります。これはメイラード反応とよばれ、ご飯がこおばしく、より一層おいしくいただけます。したがって着色しても故障ではありません。
- 炊飯直後、かま部を移動させる場合は、かまの底部が高温になっていますので、ビニールクロス等の上には直接置かないでください。

## 日常の点検・手入れ

### 点検・手入れの際のご注意

- 点検・手入れについては、下記の日常の点検以外は大阪ガスサービスショップまたは大阪ガス支社に依頼してください。
- 点検で異常を見つけれられたときは、大阪ガスサービスショップまたは大阪ガス支社に修理を依頼してください。
- 点検・手入れの前には必ずガス元せんを閉じ、器具が冷えてから行ってください。
- ガス通路部分は分解しないでください。

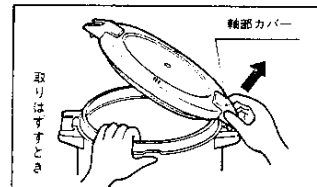
### 点検

- 器具のまわりに燃えやすいものはありませんか。
- ゴム管が古くなってひび割れたり、器具に触れたり、折れてはいませんか。またゴム管がガス元せんやゴム管口に十分に差し込まれていますか。
- かま、外わく、ふたなどが正しくセットされていますか。
- ふきこぼれで、バーナーの炎口がつまっていませんか。

## 日常の点検・手入れ ②

### お手入れ

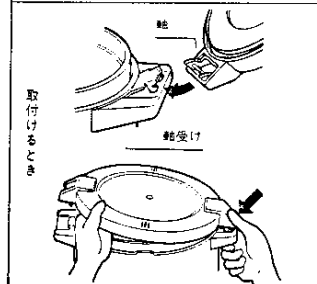
- しる受けや外ふたについた汚れは、ぬれたふきんでふき取ってから乾いた布で水気をふき取ってください。
- 内ふたの汚れのひどいときは、ふたを外わくから取りはずし、中性洗剤などで水洗いした後、乾いた布で水気をふき取ってください。



#### 《ご注意》

外ふたを洗うときには、スポンジをお使いください。スチールウール、たわし、みがき粉などは使用しないでください。

- 外ふたを取りはずすときは、ふたを半分ほど開け、片手で外ふたの軸部カバーを持ち、矢印の方向へ引っぱってください。
- 取付けるときは、外ふたの軸が外わくの軸受けにはまるように合わせ、軸部カバーを押してください。



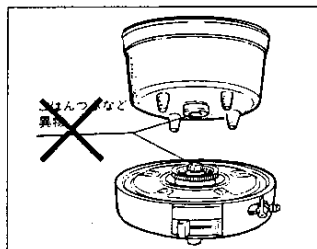
- 内ふたの汚れのひどいときには、中性洗剤などで水洗いしたのち乾いた布で水気をふき取ってください。

#### 《ご注意》

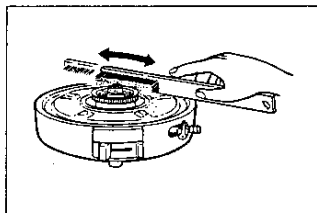
- 内ふたを取りはずして掃除したときは、掃除後必ず取付けておいてください。内ふたなしで炊飯することは絶対にさけてください。ふきこぼれたり、炊きむらの原因となります。

- かまはご使用後は米粒、おねば等を洗い落としつねに水切り良く保存してください。特に混ぜご飯、たき込みご飯等のあとのお手入れが悪かったり水切りが悪い時には白い斑点を生ずることがあります。これはアルミの錆(水酸化アルミ)で有害なものではありませんが見苦しく又放置すると腐食が進みますのでクレンザー等で磨きとってください。

- こんろ部の傘歯車やヒューズメタル(感熱部)に異物がつくと、うまく炊飯ができないことがあります。  
そのときは傘歯車やヒューズメタルの汚れをふき取ってください。



- 炎が不ぞろいになったときや、汚れのひどいときはバーナーをブラシで掃除してください。バーナー炎口が詰まると、燃焼不良となります。掃除したときは、正常に燃焼することを確かめてください。



《ご注意》

- お掃除のとき、こんろ部内の自動装置を水でぬらしたり、分解したりしないでください。

- 外わくの表面についた黄色の汚れはクレンザーなどで水洗いしてください。

《ご注意》

- プラスチック、印刷面、塗装面のお手入れには強力洗剤、シンナー、ベンジンなどを使用しないでください。

## 故障・異常の見分け方と処置方法

ご使用中にふだんと違った状態になったときや、不都合が生じたときは、そのままお使いにならず、ただちにご使用を中止して十分な点検をお願いします。

現象 原因	処置方法												参照ページ
	点検しない	着火しない	炎が安定しない	異常な炎が燃える	異常な音がして燃える	自動消火しない	ガスのおいがする	点炎レバーの操作が重い	使用中に消火する	ふたが揺れが多い	早期燃焼する	炊飯時間が適切でない	
ガス元せんの開け忘れ	○											器具せんと元せんとを全開にする	12
器具せんの開け忘れ	○											器具せんとを全開にする	12
器具せんとおよび点炎レバーの開き不足	○	○										器具せんとおよび点炎レバーを全開にする	12・13
ゴム管が折れている	○	○							○			ゴム管の折れをなおす	9
ゴム管の中に空気が残っている	○	○	○						○			点炎操作を繰り返す	13
ゴム管のひび割れ・穴あき							○					新しいゴム管と交換する	9
ゴム管の接続が不完全							○					ゴム管の接続を確認する	9
ガス圧が適切でない	○	○	○	○	○	○				○	○	点検・修理を依頼する	—
ノズル詰まり	○	○		○					○			点検・修理を依頼する	—
空気吸込口にほこりが詰まっている				○	○							点検・修理を依頼する	—
バーナーの腐食、炎口の詰まり	○	○	○	○	○	○						点検・修理を依頼する	17
点炎レバーの故障	○	○				○	○	○				点検・修理を依頼する	—
空気調節が適切でない	○	○	○	○	○				○	○	○	点検・修理を依頼する	—
ガス元せんの損傷							○					点検・修理を依頼する	—
器具の損傷ほか							○					点検・修理を依頼する	—
リード線の接続不良	○											点検・修理を依頼する	—
点炎装置の絶縁部の汚れ	○											点検・修理を依頼する	—
点炎装置の故障	○							○				点検・修理を依頼する	—
ヒューズメタル(感熱部)の汚れ							○			○	○	掃除する	17
ヒューズメタル(感熱部)の故障							○			○	○	点検・修理を依頼する	—
器具が傾いている										○	○	正しく設置する	8
がまのセットが適切でない	○						○			○		正しくセットする	11
水量が適切でない										○	○	正しい水量にする	11
ふたが不完全										○		正しくふたをする	12
器具の結露と使用ガスが不一致	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	点検・修理を依頼する	3

処置や原因がわからないときは、ただちにお買い求めの販売店、または大阪ガス支社へご連絡ください。

## 長期間使用しない場合

- 各部の汚れを取り、特にかまやふたの汚れは完全に取りさり、よく水をきって乾燥させてから、ほこりなどの異物が入らないようにビニール袋をかけて、お買い求めになったときの箱の中にガタつかないように正しく入れ、湿気の少ないところで保管してください。
- 特にガスの通路部にほこりが入って通路をつまらせないように、器具せんを「止」にしておいてください。

## アフターサービスのお申し込み

### サービスのお申し込み

- 18ページの「故障・異常の見分け方と処置方法」の項を見てもう一度ご確認ください。
- 確認のうえ、それでも不具合な場合、あるいはご不明な場合はご自分で修理なさらないでお買い上げの店またはもよりの大阪ガスサービスショップ、もしくは大阪ガス支社、サービスステーションにご連絡ください。なお、ご連絡いただくときは、次のことをお知らせください。

- (1) 品 名……(ガス炊飯器)
- (2) 品 番……こんろ部の左側面に貼付してあります。

[例]

**(4)11-055(U)**

大阪ガス株式会社 **03**

**(N)11-055(U)**

大阪ガス株式会社 **06**

- (3) 現 象……(できるだけ詳しく)

- (4) 道 順……(できるだけ詳しく)

### 転居される場合

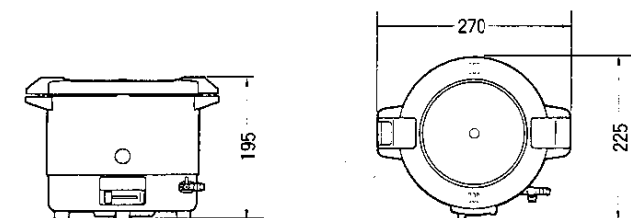
- ガスには都市ガス14種類およびLPガスの区分があります。  
ガスの種類が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となりますので、転居先のガスの種類を確認の上、大阪ガスサービスショップまたは大阪ガス支社にご相談ください。  
この場合、調整・改造に要する費用は保証期間内でも有料となります。

### 保証書について

- この器具には保証書がついています。  
このガス炊飯器は保証書に記載のように、器具の故障について修理いたします。  
詳しくは保証書をごらんください。  
保証書を紛失されますと、無料修理期間であっても修理費をいただくことがありますので、この取扱説明書とともに大切に保管してください。

## 寸法図と仕様一覧表

寸 法 図



仕 様 一 覧 表

品 名		ガス炊飯器
コ ー ド		11-055型
形 式 の 呼 び		PR-60・F
点 火 方 式		圧電点火式
炊 飯 量	最 大	0.6ℓ(3.3合)
	最 小	0.18ℓ(1合)
外形寸法	高 さ (mm)	195
	幅 (mm)	270
	奥 行 (mm)	225
重 量 (kg)		2.5
ガ ス 接 続 (mmφ)		9.5 ゴム管
ガス消費量	都市ガス6C(kcal/h)	750
	都市ガス13A(kcal/h)	770
	都市ガス6A(kcal/h)	780
	L P ガ ス (kg/h)	0.06

### お ね が い

ガスくさいときはお部屋の元せんを閉め、窓を全開にしてから  
(火気に注意して)大阪ガス支社・サービスステーションにご連  
絡ください。